

Menu à la carte
Chef Gianluca Renzi

ANTIPASTI

Panzanella scomposta con ricciola marinata al lime e pomodoro	€ 27,00
Carpaccio di spigola con banana, basilico e curry verde	€ 28,00
Tartare romagnola, fichi e maionese di prosciutto	€ 28,00
Animella su consistenza di Parmigiano Reggiano 36 mesi	€ 27,00
Perle di semolino in consommé di funghi e verdure di stagione	€ 25,00

PRIMI PIATTI

Raviolo d'anatra, spuma di patate e porcini	€ 29,00
Fusilloni, frutti di mare e ristretto di prezzemolo	€ 31,00
Spaghettoni Felicetti con acciuga marinata delle Valli di Comacchio, cime di rapa e pecorino	€ 30,00
Riso Acquerello con Tartufo nero, zucca e anice verde di Castignano	€ 30,00
Tagliolino, scorzanera e Tartufo bianco dell'Appennino	€ 38,00

SECONDI PIATTI

Piccione, assoluto di pistacchi, scalogno brasato e more	€ 45,00
Lombo di Capriolo, indivia belga ai frutti rossi, salsa di foie gras e tartufo	€ 47,00
Filetto di Rombo, besciamella di mare, broccoli e nduja	€ 43,00
Astice blu con radici e funghi dell'Appennino	€ 45,00

Coperto € 4,00 - Acqua Panna o San Pellegrino 75 cl € 5,00 - Espresso € 4,00

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

Alcuni prodotti, se non reperibili freschi, potrebbero essere surgelati all'origine.